



Portobello-Pilzburger mit Paprika und Cheddar

dazu ofengeröstete Kartoffelecken



20-30min



2 Portionen

Wer sich in der vegetarischen Burgerwelt bewegt und noch nie einen Portobello-Burger gegessen hat, sollte das mit diesem Rezept schleunigst nachholen. Portobellos sind große, fleischige Pilze, die von der Größe her perfekt auf ein Burgerbrötchen passen. Wir höhlen sie heute aus und lassen Cheddar darin schmelzen - mmmh! Dazu gesellen sich knackige Zwiebeln und gebratene Paprika mit viiiel Röstaroma. Ausprobieren lohnt sich!

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Portobello-Pilze
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Burgerbrötchen ²
- 75g geriebener Cheddar ³

- 3EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen und kleine Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- mittelgroße Pfanne

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 904kcal, Fett 54.1g,
Kohlenhydrate 81.2g, Eiweiß 21.9g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in Spalten schneiden. Mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im Ofen in 20-25Min. goldbraun und gar backen.



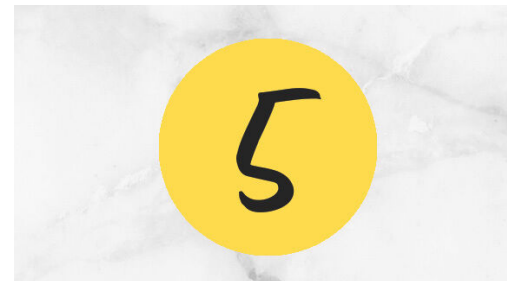
Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Pilze** entstielen (siehe Schritt 6) und mit dem **Knoblauch**, 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Stielseite nach unten in eine kleine Auflaufform legen, zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben und ca. 20Min. rösten, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden und mit dem ausgetretenen Saft beträufeln.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4–6Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren. Die **Paprika** sollte beim Braten weicher werden und stellenweise stark bräunen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden, auf einem Backrost in den Ofen geben und in 2-3Min. leicht knusprig aufbacken. Die **Pilze** aus dem Ofen nehmen und mit dem **Käse** füllen, dann zurück in den Ofen geben und 1-2Min. weiterbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3EL Mayonnaise mit 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dip verrühren. Die **Brötchen** damit bestreichen und nacheinander mit den **Zwiebeln**, der **Paprika** und **je 1 Pilz** belegen. Die **Portobello-Cheeseburger** mit den **Kartoffelecken** und ggf. übrigem Dip anrichten und servieren.



Wir befreien unsere Portobello-Pilze in diesem Rezept von ihren Stielen, damit wir sie später mit Käse füllen können. Oft lassen die Stiele sich ganz einfach abbrechen oder herausziehen. Falls das nicht klappt und sie hartnäckig sind, kannst du sie auch einfach mit einem scharfen Messer herausschneiden – am besten an der tiefsten Stelle, die du erreichen kannst.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\)](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**